

El VI Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico reivindica la adaptación de las normas a la diversidad de las empresas del sector

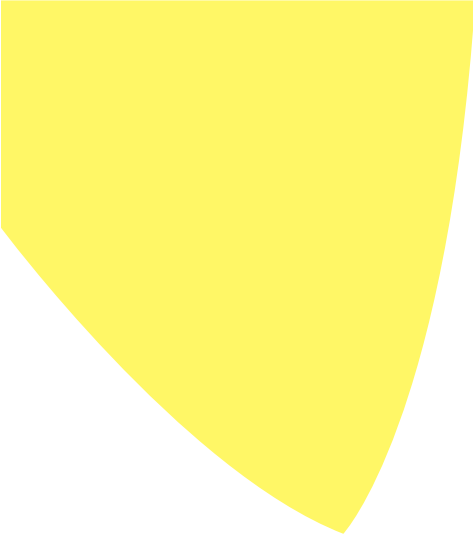
- Representantes de los distintos eslabones de la cadena de valor han participado en la mesa redonda del VI Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, destacando la importancia de cuidar al sector desde la base, el campo, y reclamando para ello el apoyo de las administraciones públicas, flexibilizando e individualizando la normativa a las circunstancias particulares de cada subsector.
- Educarne ha hecho entrega a la chef Pepa Muñoz de un reconocimiento por su trayectoria y especialmente por su labor solidaria tras el desastre de la DANA, habiendo liderado la iniciativa de chefs que se movilizaron a las zonas afectada para, entre otras cosas, dar de comer platos elaborados y calientes a personas sin recursos.

25.02.2025. Madrid. Educarne, junto a IFEMA, en el espacio Factoría Chef de Meat Attraction, ha celebrado hoy el VI Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, reuniendo en una interesante mesa redonda a cuatro profesionales representativas de cada eslabón de la cadena de valor, con el fin de tratar cómo se retroalimentan y trabajan conjuntamente, desde sus diferentes perspectivas. Curiosamente todas han trasladado que, además de la importancia de visitar foros profesionales y unirse a través de asociaciones por objetivos comunes, es imprescindible el apoyo de las administraciones públicas para adaptar las normativas a los distintos eslabones de la cadena y sus necesidades.

Las mujeres que han participado en esta edición han sido Eva Lizama, directora de Lizama Miguel SL., como representante de la ganadería; Elena Martínez, Directora y Consejera Delegada de Martínez Somalo, como representante de la industria; María Hernández, Gerente de La Carnicería de Salamanca, representando al comercio; y Pepa Muñoz, Propietaria de El Qüenco de Pepa, en nombre de la hostelería.

Todas ellas han contado sus historias y en cada una había mujeres entre sus antepasados que habían sido referentes para el camino que habían decidido tomar. La diferencia principal es que en el pasado muchas de estas mujeres, pese a ser líderes, se quedaban en un segundo plano; y ahora

Laura Alegre Moreno
Tel. 91 033 94 17
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es



ellas estaban visibilizando su labor públicamente, participando en foros, formando parte de grupos de trabajo, y aprovechando la oportunidad que los nuevos canales digitales ofrecen para darse a conocer, formando parte así de un movimiento en el que las mujeres del sector cárnico ya no están “escondidas”, y se convierten en referentes para las nuevas generaciones, potenciando el relevo en el sector.

María Hernández, precisamente, ha explicado “cómo las redes sociales y cuidar el mensaje y la estrategia que hay detrás de cada una de ellas es algo fundamental para conocer a su cliente y que este conozca la historia de su empresa, que es la base de todo”.

Tanto en el cliente como en los aprendices que comienzan a trabajar en el sector cárnico es “importantísima la formación”, ha recalcado Pepa Muñoz; “una formación que debe empezar desde pequeños, en las escuelas, y que debe mantenerse toda la vida, siendo además imprescindible para desarrollar los oficios”.

Por su parte, Elena Martínez trasladaba que “ojalá, en el próximo encuentro o dentro de unos años, podamos tachar la palabra mujeres de este encuentro, y sea solo una reunión del sector cárnico, en la que dé la casualidad de que hay cuatro mujeres, sin que esto sea algo destacable, ni se haya buscado que sea así”.

Para terminar, Eva Lizama, ha levantado un buen revuelo y agitado conciencias con su alegato al campo y a “una alimentación de carácter social, lo cual han apoyado todas sus compañeras de mesa, aprovechando para reivindicar el papel de las administraciones públicas al respecto, pidiendo una normativa más flexible y adaptada a las particularidades de las diferentes empresas del sector cárnico, con tamaños y circunstancias muy diversas, que impiden la generalización de la norma.

PRIMER RECONOCIMIENTO DE HONOR DEL ENCUENTRO

El Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico ha inaugurado hoy una nueva tradición, y esta es la de cerrar el acto con un reconocimiento a una mujer que, en ese momento, se considere que se merece especialmente una mención destacada.

Este primer reconocimiento se lo ha llevado Pepa Muñoz, Propietaria de El Qüenco de Pepa, y Presidenta de la Federación de Cocineros y Reposteros de España -FACYRE-, siendo la primera mujer de la historia que ostenta este cargo.

Pepa es una reconocida chef española, un referente de la gastronomía del país. Sin embargo, no ha sido elegida tanto por su carrera, sino por su papel solidario frente a la tragedia de la DANA.

La Fundación del Chef José Andrés, que puso en marcha en 2010 tras el terremoto de Haití, y que desde entonces lidera iniciativas solidarias allá donde se le necesita, estuvo en las zonas afectadas desde el primer momento, organizándose ágilmente y repartiendo comida caliente a los más necesitados, y al frente de todo ello estuvo Pepa, sin descanso. Precisamente es por su valentía y ejemplo que Educarme le ha otorgado este reconocimiento, que le ha entregado María José Sánchez, Directora de Ferias Agroalimentarias de IFEMA, poniendo así el broche final a la primera jornada de la VI Edición de Meat Attraction.